



RESTAURANT TAPAS

Food & Share

Restaurant à tapas chics d'inspiration méditerranéenne et world fusion mediterranean and world fusion chic tapas restaurant

LE Z BAR DE LA MER cold fish tapas

Ceviche de loup, courge, girolles en pickles, et chips d'ail seabass ceviche, squash, girolle mushrooms, fried garlic	9 €
Ceviche traditionnel, maïs, patate douce, oignons rouges traditional ceviche with corn, sweet potato, chili and red onions	9 €
Tiradito de thon, crème de coco, citron et grenade tuna tiradito, coconut cream, lemon and pomegranate	10 €
Huîtres, banane, gingembre et gel de citron x 3 pces oysters with fresh banana, ginger and lemon gely	10 €
Huîtres spéciales n°3 x 3 pces oysters n°3 x 3 pces	9 €

LES Z TAPAS DE LA TERRE meat tapas

Brochettes de poulet, sauce yaourt, menthe et piment chicken skewers, yoghourt, mint and green pepper sauce	8 €
Paleron de veau braisé au vin rouge braised veal chuck with red wine	9 €
Boeuf mariné façon Maui marinated beef "Maui" style	10 €
Pluma ibérique grillée grilled iberian pluma steak	12 €
Foie gras, réduction de porto foie gras, port wine sirup	12 €

LES Z TAPAS VEGETARIENNES vegetarian tapas

Mousse d'avocat, oignon rouge, coriandre, grenade avocado mousse, red onions, fresh coriander, pomegranate	5 €
Pousses d'épinard, quinoa, feta et cranberries spinach salad, quinoa, feta cheese and cranberries	6 €
Crèmeux de carotte au cumin creamy carrot purée with cumin	7 €
Poêlée de légumes de saison basket of seasonal vegetables	6 €
Risotto snacké, émulsion de scamorza pan fried risotto, scamorza emulsion	6 €
Ecrasé de pomme de terre aux olives taggiasca crushed potatoes with taggiasca olives	6 €

LES Z TAPAS DE LA MER... CHAUDES warm fish tapas

Cromesquis de cabillaud, coulis de tomate épicée cod fish cromesquis, tomato and spices	6 €
Poulpe snacké, vierge d'agrumes pan fried octopus, local olive oil sauce with citrus fruits	8 €
Calamars frits, rouille épicée deep fried calamaries, mayonense with saffron	8 €
Ravioles de gambas, bouillon thai prawn raviolis, thai broth	11 €
Noix de Saint Jacques, crèmeux de céleri à la noisette scallops, creamy celeriac with hazelnut	12 €

LES Z SANDWICHES sandwiches

Pita d'agneau aux épices raz-el-hanout garnished pita bread, confit lamb with raz-el-hanout spices	9 €
Pan con tomate séchée, cecina, tomme de brebis pan con dried tomatoes, cecina, sheep cheese	8 €

LES Z FROMAGES cheeses

Brie de Meaux à la truffe brie de meaux with truffle	8 €
Gouda vieux, beurre salé danish old gouda, salty butter	7 €
Chèvre Sainte-Maure de Touraine goat cheese Sainte-Maure de Touraine	6 €
Tomme de vache d'Alsace inland cow's tomme	7 €
Gorgonzola italian gorgonzola	6 €

LES MENUS A PARTAGER

MENU PARTY
35 € par personne
11 TAPAS A PARTAGER POUR 2

OU

MENU DECOUVERTE
47 € par personne
14 TAPAS A PARTAGER POUR 2

LES Z CHARCUTERIES deli meats

Jambon Serrano affiné 18 mois serrano ham 18 months old	6 €
Lonzu Corse, filet de cochon séché corsican dried pork fillet	6 €
Finocchiona, saucisson au graines de fenouil italian dried sausage with fenel seeds	6 €
Cecina de Leon, bœuf fumé dried and smoked spanish beef	10 €
Jambon Ibérique de Bellota Iberian Bellota ham	19 €

LES Z TAPAS SUCREES sweet tapas

Comptée de pommes, dulce pailleté, crème fraîche mashed apple, dulce, whipped cream	6 €
Crèmeux citron, sablé breton, zestes de combawa lemon cream, sablé breton, combawa	6 €
Autour du chocolat All around chocolate	7 €
Tarte amandine à la poire pear and almond tart	7 €
Brioche façon pain perdu, caramel et cacahuètes French toast, caramel and peanuts	6 €

MENU PARTY

11 tapas à partager pour 2 et plus
(soit 5 et 1/2 tapas par personne)

35 €
p/pers

Mousse d'avocat, oignon rouge, coriandre et grenade
avocado mousse, red onions, fresh coriander, pomegranate

Tiradito de thon, crème de coco, citron et grenade
tuna tiradito, coconut cream, lemon and pomegranate

Lonzu Corse, filet de cochon séché
corsican deli meat

Calamars frits, mayonnaise au wasabi
deep fried calamaries, mayonnese with wasabi

Poulpe snacké, vierge d'agrumes
pan fried octopus, local olive oil sauce with citrus fruit

Brochettes de poulet, sauce yaourt, menthe et piment
chicken skewers, yoghourt, mint and green pepper sauce

Paleron de veau braisé au vin rouge
braised veal chuck with red wine

Risotto snacké, émulsion de scamorza
pan fried risotto, scamorza emulsion

Tomme de vache d'Ascros
inland cow's tomme

Compotée de pommes, dulce pailleté, crème fraîche
mashed apple, dulce, whipped cream

Crémeux citron, sablé breton, zestes de combawa
lemon cream, sablé breton, combawa

MENU DECOUVERTE

14 tapas à partager pour 2 et plus
(soit 7 tapas par personne)

47 €
p/pers

Mousse d'avocat, oignon rouge, coriandre et grenade
avocado mousse, red onions, fresh coriander, pomegranate

Jambon Serrano affiné 18 mois
serrano ham 18 months old

Ceviche de loup, courge, girolles en pickles, et chips d'ail
seabass ceviche, squash, girolle mushrooms, fried garlic

Cromesquis de cabillaud, coulis de tomate épicé
cod fish cromesquis, tomato and spices coulis

Foie gras, réduction de porto
foie gras, port wine sirup

Pousses d'épinard, quinoa, féta et cranberries
spinach salad, quinoa, feta cheese and cranberries

Poulpe snacké, vierge d'agrumes
pan fried octopus, local olive oil sauce with citrus fruit

Retour de pêche, jus de crustacés
prawn raviolis, thai broth

Boeuf mariné façon Maui
marinated beef "Maui" style

Poêlée de légumes de saison
basket of seasonnal vegetables

Ecrasé de pomme de terre au olives taggiasca
crushed potatoes with taggiasca olives

Gorgonzola
italian gorgonzola

Tarte amandine à la poire
pear and almond tart

Autour du chocolat
All around chocolate